Créer un compte Se connecter

Article Discussion Lire Modifier le code Historique Rechercher

WIKIPÉDIA
L'encyclopédie libre

Navigation
Accueil
Portails thématiques
Article au hasard
Contact

Contribuer
Débuter sur Wikipédia
Aide
Communauté
Modifications récentes
Faire un don

Imprimer / exporter
Créer un livre
Télécharger comme PDF
Version imprimable

Outils
Pages liées
Suivi des pages liées
Importer un fichier
Pages spéciales
Adresse de cette version
Information sur la page
Élément Wikidata
Citer cette page

Autres langues
العربية
مصرى
Azərbaycanca
Беларуская
Български
বাংলা
Català
Čeština
Dansk
Deutsch
Ελληνικά
English
Español
Euskara
فارسی
Suomi
עברית
Magyar
Bahasa Indonesia
Ilokano
Italiano
日本語
Қазақша
한국어
Bahasa Melayu
Nederlands
Norsk bokmål
Polski
Português
Română
Русский

KFC

KFC (**Kentucky Fried Chicken**) ou **PFK** (**Poulet Frit Kentucky**) au Québec, est une chaîne de restauration rapide américaine basée à Louisville dans le Kentucky qui fait partie du groupe Yum!. La marque est fondée au milieu du xx^{e} siècle par le colonel Harland Sanders, connue pour ses recettes à base de poulet frit.

Aujourd'hui la chaîne sert chaque jour près de 8 millions de clients dans le monde dans ses 14 000 restaurants dont 79 % sont gérés en franchise et répartis à travers 80 pays dans le monde[1].

Sommaire

1 Historique
2 Identité visuelle
2.1 Kentucky Fried Chicken
2.2 Poulet Frit Kentucky
3 Produits
3.1 La recette secrète
4 Campagnes publicitaires
5 KFC dans le monde
5.1 Au Canada
5.2 Au Royaume-Uni
5.3 En France
6 Les franchisés et les franchises célèbres
7 Critiques et controverse
7.1 Élevage et abattage non-éthique des volailles
7.2 Traitement abusif des employés
7.3 Conditions sanitaires
7.4 Rapport avec les clients
8 Notes et références
9 Voir aussi
9.1 Articles connexes
9.2 Liens externes

KFC

À gauche le logo de KFC et à droite le logo de PFK au Québec.

Création	1939
Dates clés	1952 : première franchise à Corbin, Kentucky
Fondateurs	Harland David Sanders
Forme juridique	Filiale du groupe Yum!
Slogan	« *So good* » » (International) « Tellement bon » (Québec, parfois en France)
Siège social	Louisville, Kentucky (États-Unis)
Direction	Roger Eaton (PDG)
Activité	Restauration rapide
Produits	Poulet et cuisine typique du sud des États-Unis
Société mère	Yum!
Sociétés sœurs	Pizza Hut, Long John Silver's, Taco Bell, A&W Food
Effectif	750 000 ([Quand ?])
Site web	www.kfc.com

modifier

Le premier restaurant KFC situé au 3900 South State Street à South Salt Lake dans l'Utah

Historique [modifier le code]

Harland Sanders est né à Henryville, dans l'Indiana, il est depuis son plus jeune âge passionné par la cuisine. Après avoir exercé de nombreux métiers pendant sa jeunesse, afin de subvenir aux besoins de sa famille, il décide en 1940 de servir ses propres recettes aux clients de la station service qu'il possède à Corbin dans le Kentucky. Fort de son succès, il ouvre un motel-restaurant de l'autre côté de la rue, une affaire florissante qui lui permet de commencer la création d'un réseau de franchises à travers le pays. La construction d'une nouvelle autoroute inter-états à l'emplacement de son affaire quelques années plus tard le contraint à fermer. Ruiné, il part alors sillonner les États-Unis à la recherche d'un restaurant qui accepterait de lui acheter ses poulets.

Harland Sanders constitue sa nouvelle société, qu'il nomme Kentucky Fried Chicken sous les conseils de Pete Harman le propriétaire de la toute première franchise vendue par le Colonel. En 1952, le premier restaurant KFC sera ouvert près de Salt Lake City, dans l'Utah aux États-Unis. Sa jeune société va dès lors commencer à croître, jusqu'à compter 600 points de vente à travers les États-Unis[2]. Il s'en sépare en 1964 pour 2 millions de dollars à un groupe d'investisseurs dirigé par le futur gouverneur du Kentucky, John Y. Brown, Jr[3]. Ce dernier, diplômé de l'université de droit du Kentucky[4], engage Pete Harman ainsi qu'un financier de Nashville, John Jack Massey[5].

Les deux hommes se battent donc dès lors pour obtenir les droits des franchises internationales. Le « Colonel » Sanders (titre honorifique décerné par le gouverneur du Kentucky) est donc relégué principalement au rang d'icône publicitaire, chargé de tourner des spots télévisés et d'inaugurer de nouveaux établissements. Brown et Massey s'attèlent à étendre l'enseigne sur tout le territoire américain, implantant des restaurants dans chacun des 50 États. La modification la plus notable sera sans doute le passage d'une formule de restaurant *dine-in*, où l'on est servi à

Simple English
Slovenčina
Basa Sunda
Svenska
தமிழ்
ไทย
Türkçe
Українська
Tiếng Việt
中文
粵語
Modifier les liens

table, à une formule plus ancrée dans la restauration rapide : passer la commande et se faire servir à la caisse. Ces transformations furent un véritable succès, tant pour les consommateurs que pour les franchisés.

En 1991 Kentucky Fried Chicken est abrégé en *KFC*[6]. Bien qu'aucune explication officielle n'ait jamais été fournie, on retient trois hypothèses concernant ce changement. La première serait que la chaîne ne voulait pas être identifiée uniquement à son poulet puisqu'elle proposait également d'autres plats et condiments qu'elle désirait faire connaître. La seconde accuserait la connotation péjorative du mot *fried* (frit), souvent gage de mauvaise qualité. Enfin, la dernière mettrait en cause le simple fait qu'une version raccourcie du nom de la chaîne sonnerait plus jeune. Plus récemment la compagnie a commencé à réintroduire le nom de Kentucky Fried Chicken en le citant dans ses publicités, et l'apposant sur certains de ses produits[7].

Identité visuelle [modifier le code]

Kentucky Fried Chicken [modifier le code]

Logo de Kentucky Fried Chicken de 1952 à 1978.

Logo de Kentucky Fried Chicken de 1978 à 1991.

Logo de KFC de 1991 à 1997.

Logo de KFC de 1997 à novembre 2006.

Logo de KFC depuis novembre 2006.

Poulet Frit Kentucky [modifier le code]

Logo de Poulet Frit Kentucky de 1978 à 1991

Logo de PFK de 1991 à 1997

Logo de PFK de 1997 à novembre 2006

Logo de PFK depuis novembre 2006

Produits [modifier le code]

En plus du poulet frit, KFC propose dans son menu des plats d'accompagnement. On peut par exemple commander dans les restaurants américains de la salade de chou à la sauce mayonnaise, de la purée de pommes de terre, des pâtisseries, des épis de maïs, des tourtes, des hamburgers, des travers de porc, des haricots verts, des ailes de poulet, des *Poulet Pop-Corn* (bouchées de poulet frit servies dans un cornet en carton), des sandwichs et des desserts [8]. La carte de la chaîne n'est en revanche pas tant diversifiée dans les autres pays du monde. En France KFC ne propose en accompagnements que du maïs, de la salade tomate mozzarella, des frites, des *Fresnos* (bâtonnet de piment frit fourré aux herbes), des hamburgers et des desserts[9]. KFC s'adapte aux spécificités régionales [10] comme c'est le cas au Québec avec la poutine. On note qu'en Espagne les accompagnements peuvent être plus proches du modèle américain avec de la salade de chou blanc, du riz blanc, des haricots rouges en sauce, ainsi que des frites.

Un menu KFC classique composé d'une boisson, d'une salade au chou blanc et de pièces de poulets préparées selon la recette originale

Certaines innovations locales en matière de menu peuvent être adoptées par l'ensemble des franchisés KFC du monde. Ainsi la direction de Singapour introduit la première le *Colonel's Filet* en 1988, le *Hot & Crispy Chicken* en 1990 et le *Zinger* trois années plus tard[11]. Depuis la fin des années 1990, la chaîne sert le poulet pop-corn, ses bouchées de poulet frit célèbres aux États-Unis. Il est abandonné suite aux plaintes de clients qui disaient ne manger presque que la peau du poulet, puis réintroduit au début des années 2000. En mai 2006, KFC introduit aux États-Unis le *Famous Bowl*, un bol rempli avec de la purée de pommes de terre ou du riz, de la sauce au jus, du maïs, des bouchées de poulet frit et du fromage. Avant de la commercialiser, des études de marché furent préalablement réalisées au restaurant de Louisville à l'automne 2005. En 2007, la chaîne ajouta à sa carte un nouveau hamburger : le *Fish Snacker*, un sandwich au colin d'Alaska[12].

Aux États-Unis, les produits KFC sont les plats les plus demandés pour le dernier repas des condamnés à mort[13].

La recette secrète [modifier le code]

La recette secrète aux 11 herbes et aromates aurait été inventée et développée pendant 9 années par le colonel Sanders dans son restaurant à Corbin. Cette légende est largement utilisée par la marque comme moyen de promotion tout comme pour le mythe de la composition du Coca-Cola. Elle assure en effet qu'il s'agit d'un des secrets les mieux gardés dans le milieu des entreprises et qu'elle est encore utilisée de nos jours dans les restaurants KFC[14]. La feuille sur laquelle est inscrite la recette serait gardée dans un coffre à Louisville et même le président-directeur général du groupe n'en connaîtrait pas l'exact contenu.

L'entrée du service au volant d'un restaurant PFK à Laval, au Québec.

Le poulet frit KFC serait cuisiné dans un autocuiseur et non pas dans une friteuse classique, ce qui confèrerait, d'après la chaîne, une saveur unique à la viande. Pourtant, l'animateur américain Alton Brown démontra dans son émission intitulée *Good Eats* que le fait d'utiliser une Cocotte Minute ne faisait que réduire le temps de cuisson du poulet, sans lui apporter aucun goût particulier. Le colonel Sanders aurait donc d'après lui utilisé un autocuiseur seulement afin de servir ses clients plus vite, leur épargnant ainsi les 45 minutes d'attente nécessaires pour faire frire un poulet dans de l'huile bouillante.

En 1985, le journaliste William Poundstone écrivit un livre nommé *Big Secrets* (Grands Secrets), dans lequel il analyse et révèle la composition de la recette secrète. Poundstone explique qu'il a dû étudier les différents brevets déposés par le Colonel et déposer des annonces dans des journaux étudiants afin d'appeler les employés de KFC à partager leurs connaissances. Il en est arrivé à la conclusion que le poulet de Sanders serait différent car il aurait utilisé une quantité d'huile supérieure à la quantité normale et commencerait à cuire le poulet à 200 °C la première minute pour après baisser la température à 120 °C jusqu'à la fin de la cuisson. Un laboratoire d'analyse lui révéla également que les « 11 herbes et aromates » ne seraient en fait que du sucre, de la farine, du sel, du poivre noir, et du glutamate monosodique. D'après le journaliste, il est fort probable que la véritable recette du Colonel ait été modifiée durant les années qui ont suivi la vente de sa société, afin de produire le poulet à moindre frais, Sanders lui-même [réf. souhaitée] s'étant indigné de la baisse de qualité de son affaire.

Campagnes publicitaires [modifier le code]

Les premières publicités pour KFC mettent généralement en scène le colonel Sanders qui dégustait son poulet tout en parlant de sa recette secrète et de l'authenticité de sa marque. Elles insistaient également sur les valeurs familiales et traditionnelles, invitant les téléspectateurs à tous se retrouver autour du poulet KFC[15].

Le logo géant photographié depuis l'espace.

Après la mort de H. Sanders en 1980, la chaîne fait appel à Will Vinton pour réaliser une série de publicités humoristiques basée sur le principe de l'animation de pâte à modeler. La plupart montraient un poulet stylisé censé représenter la mauvaise qualité des autres marques concurrentes[16]. La marque fut également le sponsor de pilotes de Nascar tels que Darrell Waltrip, Neil Bonnett, et Terry Labonte pendant la NEXTEL Cup.

Elle réitère l'opération en 1997 en devenant le sponsor de Rich Bickle, membre de de l'équipe Darrel Waltrip Motorsports, pour le tournoi Brickyard 400.

À la fin des années 1990, une nouvelle version stylisée du colonel Sanders apparait sur les enseignes de la marque. Les publicités commencent à mettre en scène une version animée du colonel, doublé par l'acteur américain Randy Quaid. Représenté d'humeur joviale, il chantait, dansait et tapait sur l'écran de télévision, promouvant ses produits auprès des téléspectateurs[17].

Dans les années 2000 il est plus rare de voir apparaître ce personnage à la télévision américaine, les réclames pour KFC étant plutôt orientées sur la satisfaction des clients à manger le célèbre poulet. Elles utilisent toutes une reprise

de la chanson *Sweet Home Alabama* de Lynyrd Skynyrd.

Un restaurant KFC jumelé avec un Taco Bell

En 2006, KFC créé une gigantesque enseigne publicitaire dans le désert du Nevada, d'après leur service publicitaire « la plus grande jamais construite à ce jour » (il s'agirait en réalité d'un logo Readymix réalisé en 1965 dans le désert australien [18]). D'une superficie totale de 8 128,75 m^2, le nouveau logo de la chaîne est visible depuis l'espace grâce au satellite GeoEye situé à plus de 250 km d'altitude [19]. Avec 3 000 heures de travail, la réalisation consista surtout à poser côte à côte des carrés peints de 30 cm de côté, comme un gigantesque puzzle. Le tout se chiffre alors ainsi : 6 000 pièces rouges, 14 000 carrés blancs (sur fond blanc), 12 000 jaunes, 5 000 beiges et 28 000 noirs[20]. À quelques kilomètres seulement du fameux site 51, cette enseigne aux proportions démesurées est censée marquer un renouveau de la marque qui prévoit la rénovation de ses 14 000 unités au cours des 5 prochaines années[21]

Le 15 novembre 2006, la chaîne lance un grand concours appelant à trouver le message caché sur le logo géant afin de gagner un hamburger gratuit[22]. Il s'agissait en fait du célèbre slogan *Finger Lickin' Good* inscrit sur un panneau tenu par un faux Sanders se tenant au niveau de la cravate du colonel géant.

L'enseigne se sert aussi de l'industrie du jeu vidéo pour promouvoir ses produits. Ainsi on peut retrouver dans le jeu de Dreamcast *Crazy Taxi* un restaurant KFC.

Il n'est pas rare de trouver aux États-Unis des établissements KFC couplés avec un ou plusieurs autres restaurants du groupe Yum!. Ils suivent la tendance classique de la restauration rapide, mais proposent aux clients un menu composé de recettes de chaque enseigne.

KFC dans le monde [modifier le code]

Article détaillé : Présence de KFC dans le monde.

Un KFC à Osaka au Japon

À Porto Rico et dans les différentes villes américaines hispanophones, l'enseigne est connue sous le nom de PFK (*Pollo Frito Kentucky*). Au Maroc où le premier restaurant voit le jour le 16 août 2001 sur la corniche de Casablanca, le logo de KFC apparait en lettres latines et arabes, aujourd'hui KFC est présent à Rabat avec 2 restaurants, Marrakech 3 restaurants et Casablanca 7 restaurant.

KFC est l'enseigne de restauration rapide occidentale la plus populaire en Chine[23]. En raison de son succès, Yum! Brands décide de lancer East Dawning, une chaîne servant des spécialités chinoises dans le même format que le célèbre poulet.

Au Canada [modifier le code]

Un restaurant PFK à Montréal, au Québec.

Dans les regions francophones du Canada comme le Québec, KFC est connu sous le nom de **PFK** (Poulet frit à la Kentucky), en conformité putative avec la Charte de la langue française.

Ainsi, dans le film *L'Armée des morts* (*L'aube des morts* au Québec) qui est tourné au Canada, mais dont l'action se déroule au Wisconsin, lorsque les survivants prennent un repas au KFC, on peut lire sur une boisson gazeuse : **PFK**.

Au Québec, PFK assure n'utiliser que du poulet du Québec. L'entreprise diffuse également plusieurs publicités ayant pour but de promouvoir ce fait.

Au Royaume-Uni [modifier le code]

Les restaurants KFC ont été introduits en 1965 au Royaume-Uni[24]. En 2013 il existe plus de 800 restaurants KFC au Royaume-Uni et en Irlande (60% de ces restaurants étant des franchises). L'entreprise emploie plus de 8000 salariés au Royaume-Uni[24].

En 2009 la chaîne transforme des points de vente en restaurants entièrement halal, mais face aux plainte des clients réguliers et aux ventes décevantes l'enseigne fait marche arrière[25].

En France [modifier le code]

KFC à Paris.

C'est en 1991 que KFC ouvre son premier restaurant dans un centre commercial Carrefour de Villiers-en-Bière [26]. L'année suivante l'enseigne ouvre le premier KFC parisien dans le quartier des Halles. Le groupe PepsiCo, propriétaire de plusieurs marques de restaurant rapide, décide de se séparer de sa branche restauration ce qui limite l'expansion de l'enseigne en France. En 1997, le nouveau groupe Tricon (Yum!) propriétaire de l'enseigne relance son développement sur le territoire français en 1999.

En 2001 la marque dispose de son propre réseau national et investit dans dix nouvelles unités[27]. Les années suivantes, KFC France continue à se développer notamment à Paris et dans la région parisienne.

KFC France SAS est dirigé depuis 2003 par Ivan Schofield et réalise en 2007 un chiffre d'affaires de 78,7 millions d'euros par an[28]. Son siège social est situé à Courbevoie, au quartier d'affaires de La Défense (Tour B de Cœur Défense). KFC France emploie plus de 1 800 personnes qui servent près de 20 000 clients par jour. Ses restaurants sont ceux qui réalisent les chiffres d'affaires moyens les plus importants d'Europe[29].

En 2006, l'enseigne lance un plan de modernisation sur 5 ans pour l'harmonisation des services proposés dans 50 de ses restaurants en France[30]. Le premier établissement à avoir été « remodelé » est celui des Halles[31].

Évolution de KFC en France[30]

Année	1991	1992	1996	2001	2002	2005	2006	2007	2010	2012	2013
Nombre de restaurants	1	2	7	11	23	36	44	58	121	146	159

Quelque 90 % des poulets servis dans les restaurants KFC français proviennent de la Communauté européenne et 10 % du Brésil. Le principal fournisseur de la chaîne est le groupe breton Doux. Par ailleurs, il existe une incertitude sur le fait que KFC France ne se fournisse qu'en poulet halal. Selon un article de décembre 2007 dans Capital, KFC France ne se fournirait qu'en poulet halal afin d'attirer la population musulmane[32]. Mais nombre de restaurants de la chaîne n'affichent pas les certifications réglementaires qui devraient y être associées, bien que le site internet de KFC en fasse mention.

KFC France a créé la Fondation KFC sous l'égide de la Fondation de France en 2012[33]. Cette fondation a pour but de soutenir des projets d'intérêt général dans plusieurs domaines, notamment l'éducation, la santé et l'aide alimentaire[34]. Elle soutient en particulier le Programme Alimentaire Mondial des Nations-Unies.

En 2011 s'ouvre le premier KFC de Bretagne à Brest.

Les franchisés et les franchises célèbres [modifier le code]

Le gigantesque Big Chicken à Marietta, Géorgie

L'un des restaurants KFC les plus célèbres se situe à Marietta en Géorgie. Surnommé le *Big Chicken*, l'établissement est reconnaissable par son enseigne haute de 17m représentant un gros poulet rouge au bec jaune. Ce panneau aux proportions démesurées avait été construit à l'origine pour un autre établissement de restauration rapide de poulet nommé *Johnny Reb's Chick, Chuck and Shake* et fut longtemps utilisé comme repère géographique par les pilotes et les habitants de la région.

Le premier à avoir acquis la franchise KFC fut Pete Harman, un restaurateur que le Colonel Sanders avait rencontré quelques mois plus tôt lors d'un congrès de cuisiniers. Le riche entrepreneur bâtit avec Sanders une stratégie de franchising et inventa le célèbre slogan « *Finger Lickin' Good* ». Son établissement, situé à South Salt Lake dans l'Utah, est aujourd'hui réhabilité en un restaurant de la chaîne mais conserve son enseigne *Harman Cafe*.

Dave Thomas, le fondateur des restaurants Wendy's, possède plusieurs restaurants KFC avant de lancer sa propre chaîne de restauration rapide. Il rétablit quatre unités en crise, les transformant en restaurants à succès et rapporta ainsi plusieurs millions de dollars à l'entreprise[35]. Il inventa le *Bucket* tournant, autrefois présent sur les façades de tous les établissements KFC et obtint que toutes les pièces de poulets soient vendues dans des *Bucket* en papier afin de réduire les dépenses de la chaîne.

Critiques et controverse [modifier le code]

Élevage et abattage non-éthique des volailles [modifier le code]

En 2003, la *People for the Ethical Treatment of Animals* (PETA) appela au boycott de l'enseigne, l'accusant de ne pas avoir respecté ses engagements

Grévistes néozélandais devant le KFC de Auckland

Groupe de manifestants appelant au boycott de la chaîne à Royal Oalk dans le Michigan

relatifs à l'amélioration des conditions de vie des poulets vendus dans les restaurants. KFC répliqua que la volaille achetée provenait de producteurs régulièrement contrôlés et qu'ils n'agissaient en rien à l'encontre des droits des animaux[36]. L'organisation affirma que les propos tenus par la chaîne étaient erronés et maintint ses accusations. De nombreuses célébrités répondirent à l'appel de la Peta, comme l'actrice Pamela Anderson qui se trouva au centre d'une campagne d'affichage de l'association en septembre 2004[37], Richard Pryor, Elizabeth Berkley, Paul Wall, Ringo Starr, Tyra Banks, Dick Gregory, Will Smith, Jenna Jameson, Peter Jackson, Phil Collins, Bea Arthur, Billy Corgan et Jimmy Chamberlin (Membres des Smashing Pumpkins).

Afin de rallier le grand public à sa cause, l'association ouvre un site internet, KFCCruelly.com , et se créa une mascotte, transformant le Colonel Sanders animé des années 1980 (voir plus haut) en un boucher sanguinaire égorgeur de poulets. Ce site montre les conditions dans lesquelles les poulets sont élevés, entassés dans de grands hangars, ensuite grossis artificiellement à l'aide de médicaments, pour finalement s'y retrouver avec les pattes et les ailes brisées (conséquences de l'obésité de l'animal et de la manière dont il est traité par les employés)... Ensuite, lors de l'importation à l'abattoir, l'animal est égorgé et encore conscient, est plongé dans de l'eau bouillante. De plus, les employés de l'élevage du groupe KFC coupent le bec des poussins dès leur naissance, ce qui cause parfois la mort de ces derniers. Les poulets achetés par KFC à l'entreprise DOUX sont tués par une vrille mécanique. Les poulets vendus par KFC ne sont pas tués à la main.

En 2008, le chanteur Moby, qui est végétarien, publie sur son album *Last Night* la chanson *Disco Lies* où il critique à travers le clip, la chaîne KFC.

Traitement abusif des employés [modifier le code]

Comme pratiquement toutes les grandes chaînes de restauration rapide, KFC emploie une forte proportion de jeunes non qualifiés, payés pour la plupart au salaire minimum. Les vendeurs néozélandais travaillant au KFC de Balmoral dans la région de Auckland, payés 13,7 NZ$ (soit environ 8 euros) de l'heure, se mirent en grève contre Restaurant Brands, le propriétaire de la franchise KFC en Nouvelle-Zélande, le 3 décembre 2005. Les jeunes employés accusaient la société de ne prévoir aucune augmentation salariale dans la renégociation des contrats pour l'année à venir. Au mois de mars 2006, Restaurant Brands s'accorda sur l'abandon des taxes imposées à ses vendeurs mais ne définit aucune date pour fixer le taux d'élévation des salaires. Certains restaurants français, par exemple celui des Halles a Paris sont très régulièrement en grève.

Conditions sanitaires [modifier le code]

Le 26 février 2007, un KFC-Taco Bell de Greenwich Village[38] fut fermé par l'inspection sanitaire de la ville de New York suite à l'invasion de l'établissement par une colonie de rats[39]. Une vidéo avait déjà été réalisée trois jours plus tôt, montrant une douzaine d'entre eux traversant le restaurant, montant sur les chaises et les réhausseurs pour bébés[40].

Rapport avec les clients [modifier le code]

Début juin 2014, des employés du **KFC** de Jackson (Missouri) ont demandé aux parents d'une fillette de 3 ans de quitter le restaurant car le visage de la fillette, mordue par des pitbulls en avril, "perturbe les autres clients". La chaîne de restauration rapide a répondu ensuite sur Facebook en s'excusant et en offrant 30.000 dollars pour aider la famille dans les opérations chirurgicales de la fillette[41].

Notes et références [modifier le code]

- **(en)** Cet article est partiellement ou en totalité issu de l'article de Wikipédia en anglais intitulé « KFC » (voir la liste des auteurs)

1. ↑ Site officiel français de KFC, *Aux origines de KFC*, (page consultée le 5 avril 2007), <http://www.kfc.fr/decouverte/index.php?rub=22&page=origines >
2. ↑ Franchise Commerce, *KFC*, (page consultée le 23 juin 2007), <http://www.franchise-commerce.fr/reseau-franchise.php?id_reseau=54#contact >
3. ↑ AJS Associates History of KFC, *Significant events in the history of KFC*, (page consultée le 13 octobre 2007), <http://www.ajskfc.com/history.html >
4. ↑ NNDB, <http://www.nndb.com/people/517/000120157 >
5. ↑ History for Kids, *Jack Massey*, (page consultée le 13 octobre 2007), <http://tnhistoryforkids.org/people/jack_massey >
6. ↑ Peter O. Keegan « KFC shuns 'fried' image with new name - Kentucky Fried Chicken has changed its name to KFC - company profile », dans *Nation's Restaurant News*, 25 février 1991, [lire en ligne]
7. ↑ TV.com, *Col Sanders dresses down*, 16 novembre 2006 (page consultée le 5 juillet 2007) <http://www.tv.com/tracking/viewer.html?sls_id=2292&ref_type=104&ref_id=228759&tag=updates;title;0 >
8. ↑ Site américain de KFC, *Sides*, (page consultée le 6 avril 2007), <http://www.kfc.com/menu/sides.asp >

9. ↑ Site officiel de KFC, *KFC à la carte*, (page consultée le 6 avril 2007), <http://www.kfc.fr/carte/index_acc.php?rub=23&page=accompagnement >
10. ↑ Laure Belot et François Bostnavaron, « La France est le pays européen le plus prometteur », dans *Observatoire de la Franchise*, 20 octobre 2004 [lire en ligne]
11. ↑ Site de KFC à Singapour, *Take a trip down KFC's memory lane*, page consultée le 7 avril 2007), <http://www.kfc.com.sg/abtkfc/history.asp >
12. ↑ Site officiel de KFC, *KFC Snacker*, (page consultée le 9 juillet 2007) <http://www.kfc.com/menu/sandwiches_snacker.asp >
13. ↑ *Dead Man Eating* <http://deadmaneating.com >
14. ↑ Site officiel de KFC France, *KFC, un talent unique*, (page consultée le 7 avril 2007), <http://www.kfc.fr/decouverte/index.php?rub=22&page=origines >
15. ↑ *KFC - Why Cook ?* Exemple de spot télévisé des années 1970 avec le Colonel
16. ↑ KFC - Claymation Chicken Exemple de publicité des années 1980 avec le poulet en pâte à modeler
17. ↑ Exemple de campagne publicitaire avec le Colonel animé
18. ↑ Le logo Readymix vu depuis l'espace
19. ↑ PCinpact.com, *La marque KFC visible depuis l'espace*, 18 novembre 2006, (page consultée le 7 avril 2007), <http://www.pcinpact.com/actu/news/32827-KFC-Google-maps.htm >
20. ↑ Sur-la-Toile.com, *KFC fait peur aux extra-terrestres*, 17 novembre 2006, (page consultée le 7 avril 2007), <http://www.sur-la-toile.com/mod_News_article_2512___.html >
21. ↑ Stratégies.fr, *KFC prend de la hauteur*, 16 novembre 2006, (page consultée le 7 avril 2007, <http://www.strategies.fr/archives/1434/page_38753/ >
22. ↑ <http://www.kfc.com/facefromspace/default.asp >
23. ↑ FAS Online, *Just What Eastern China's Consumers Ordered*, 14 octobre 2004 (page consultée le 7 juillet 2007) <http://www.fas.usda.gov/info/agexporter/1997/July%201997/fastfood.html >
24. ↑ [a] et [b] Site KFC, About us , consulté en août 2013.
25. ↑ **(en)** Daily Mail Reporter, « KFC forced to ditch halal-only menus after disappointing sales » , Daily Mail, 26 juin 2010
26. ↑ Site officiel de KFC, *Les dates-clés de KFC en France*, (page consultée le 8 avril 2007), <http://www.kfc.fr/decouverte/index.php?rub=22&page=origines >
27. ↑ Observatoire de la franchise, *Interview de Gilles Boehringer, Directeur Développement & Franchise à KFC France, 14 mars 2007, <http://www.observatoiredelafranchise.fr/interviews-kfc-kentucky-fried-chicken/interview-de-gilles-boehringer-695-558.htm >*
28. ↑ AC-Franchise, *KFC Kentucky Fried Chicken*, (page consultée le 7 avril 2007), <http://www.ac-franchise.com/annuaire_franchise/annu_fiche.asp?&action=view&tableid=Annu_fr&aid=1156 >
29. ↑ L'Observatoire de la Franchise, *KFC*, <http://www.observatoiredelafranchise.fr/creation-entreprise/franchise-kfc-kentucky-fried-chicken-695.htm >
30. ↑ [a] et [b] Dossier de presse de KFC France
31. ↑ L'Observatoire de la Franchise, *KFC : des ouvertures à un rythme soutenu*, 15 mars 2007, (page consultée le 7 avril 2007), <http://www.observatoiredelafranchise.fr/indiscretions-actualite/KFC-KENTUCKY-FRIED-CHICKEN-kfc-des-ouvertures-a-un-rythme-soutenu-16316.htm >
32. ↑ *Capital*, décembre 2007.
33. ↑ La fondation KFC soutient le programme alimentaire des nations unies consulté le 18 avril 2013, sur le site *lesechosdelafranchise.com*
34. ↑ KFC France ouvre sa fondation avec les restos du cœur , consulté le 18 avril 2013, sur le site *stratégies.fr*
35. ↑ Biographie de Dave Thomas
36. ↑ Site officiel de KFC, *Les engagements qualité*, (page consultée le 23 juin 2007), <http://www.kfc.fr/qualite/faq.php >
37. ↑ Stratégies.fr, *Pamela s'affiche pour les poulets*, 23 septembre 2004, <http://www.strategies.fr/archives/1338/133801203/ >
38. ↑ M.M, « Le rat, meilleur ennemi du poulet », dans *Stratégies*, 15 mars 2007 [lire en ligne]
39. ↑ Agence News, *Scandale des rats* 1er mars 2007, (page consultée le 17 décembre 2010)
40. ↑ Mininiouze, *New York : Des rats dans un restaurant KFC*, 20 mars 2007, (page consultée le 13 juin 2007), <http://www.mininiouze.com/New-York-Des-rats-dans-un.html >
41. ↑ Article du Parisien le 17juin 2014 http://www.leparisien.fr/faits-divers/etats-unis-une-fillette-defiguree-par-des-pitbulls-viree-d-un-kfc-17-06-2014-3929637.php

Voir aussi [modifier le code]

Articles connexes [modifier le code]

- Liste de chaînes de restaurants
- Colonel Sanders
- Yum! Brands, Inc.
- Restauration rapide
- Présence de KFC dans le monde
- Rostic's

Liens externes [modifier le code]

- **(en)** Site officiel de KFC aux États-Unis
- **(fr)** Site officiel de KFC en France
- **(fr)** Site officiel de PFK au Canada

Sur les autres projets Wikimedia :

KFC, sur Wikimedia Commons

Portail des entreprises **Portail de l'alimentation et de la gastronomie**

Portail de Louisville

Catégories : KFC | Chaîne de restauration rapide américaine | Entreprise ayant son siège à Louisville (Kentucky) | Entreprise fondée en 1952 | Yum! Brands

Dernière modification de cette page le 18 juin 2014 à 13:06.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons paternité partage à l'identique ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.

Politique de confidentialité À propos de Wikipédia Avertissements Développeurs Version mobile